LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

77me Année - No 14

31 Juillet 1960

INRA 321

A 434 × A 171

FM 431 × FM 49

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE

CTION ADMINISTRATION :
RUE DE VERDUN
ONTPELLIER

ENGRAIS AZOTE

L'ENGRAIS qui fait POUSSER

Toute une gamme
d'éfficacité remarquable :

NITRATE,

AMMONITRATE,

Sulfate d'Ammoniaque,

PERLURÉE...

Fondateur Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE

TOUS DROITS RÉSERVÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 20 N.F. — PAYS ETANGERS : 45 N.F.

TUNISIE ET MAROC : 35 N.F.

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMERO : 2 N.F.

CHANGEMENT D'ADRESSE : 1 N.F.

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS

les ABONNEMENTS et la PUBLICITE

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

1 bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

Téléphone : 72-59-76

"LES 4 ATOUTS DU VITICULTEUR"

ORTHOCIDE 50
CAPTANE 50 %
réduit la coulure, combat le Mildiou et la Pourriture Grise.

SOUFRE FLOTOX "F" ORTHO
contre l'Oïdium.

MESTHAN ESSO
ou **ETHAN**
POUDRE MOUILLABLE
contre les vers de la grappe.

OVICAR "S"
détruit toutes les populations d'araignées rouges.

ESSO STANDARD S.A.F.
Département Agricole
82 Champs-Élysées, Paris (8e).
Tél. Balzac 46-24.

ESSO

ESSO TRAVAILLE POUR VOUS

DA-2230

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

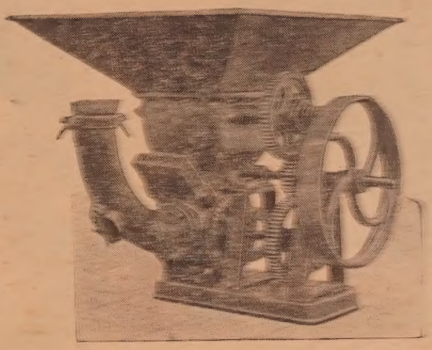
Produits de **MANTE & Cie**, et **FRANCE-CITRIQUE**

20, Cours Pierre-Puget, MARSEILLE

Tél. 33-06-86 — Télex 41-860 ETNAM MARSL

MATÉRIEL VINICOLE

SERRADO



Fouloirs - Pompes

1 231 3

Modèles à Piston Rotatif

S 48

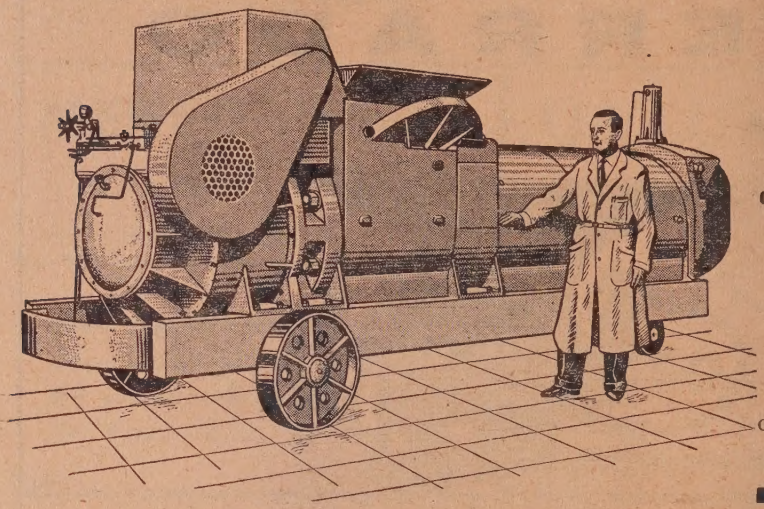
Modèles à Piston Vertical
avec ou sans **égrappoir**

SAINT - THIBÉRY (Hérault)

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves



Agence à :
BEZIERS
ALGER
ORAN
TUNIS
BUENOS-AYRES
SANTIAGO
CAPETOWN, etc...

— • —

Envoi gratuit des Catalogues Renseignements et Devis

— • —

Nouveau pressoir continu de 800 m m
"LE SUPERFILTRANT"

ATELIERS P. ESTEBAN & FILS

Spécialité de **PASTIÈRES et TOMBEREAUX de VENDANGE**
COMPORTES tout acier grands et petits modèles)
CONSTRUCTION de **CHARRETTES MÉTALLIQUES** MONTÉES sur PNEUS AGRAIRES
SOUDURE AUTOGÈNE et SOUDURE ÉLECTRIQUE pour tous métau
RePARATIONS de CHAUDIÈRES et de CHASSIS tous modèles
TOUS TRAVAUX DE **TOLERIE**

13, Bld Vieussens, **MONTPELLIER,** Tél. : 72 44-46
Les SEULS REPARATEURS de la REGION d'APPAREILS à CONCENTRER

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

Viticulteurs..!

Contre la
3ème génération
des vers
de la grappe

EUDEMIS

RHODIATOX

Poudrage

0,8 pour cent de parathion

stable et économique

En cas d'attaques
d'ARAIGNÉES
ROUGES
dans votre
vignoble,

employez :

RHODIATOX - ACARICIDE poudrage

Tous renseignements à :

J. JAUFFRET
INGÉNIEUR AGRICOLE
15, rue Edmond-About
BÉZIERS - Tél. 28-38-50

L. GROS
INGÉNIEUR AGRICOLE
54, rue Bonneterie
AVIGNON - Tél. 81-09-64

AGR. 421

RHÔNE-POULENC **PARIS**

PHOSPAL
Engrais SMT phosphaté

PROCÉDÉS
PECHINEY

pour vos
fumures
phosphatées

DÉPENSE LIMITÉE
RENDEMENT ASSURÉ
avec

PHOSPAL

Engrais concentré, neutre,
d'action polyvalente

2 FORMULES
PHOSPAL 34 - PHOSPAL 32,5

C'est un produit S M T

DEMANDEZ - LE
A VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL

Bladan M 2 Poudre

BAYER

PUISSANT INSECTICIDE POLYVALENT

contre les VERS DE LA GRAPPE et la plupart des parasites de la VIGNE

Est aussi très efficace contre certains insectes des CULTURES MARAICHÈRES

ACTION EN PROFONDEUR

PHYTOCHIM

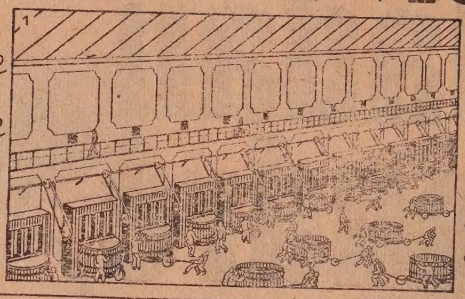
57, avenue d'Iéna - PARIS XVI[e] Tél. : KLÉ. 04-91

Agent exclusif en France de BAYER-LEVERKUSEN (Allemagne) DEFENSE DES VÉGÉTAUX

16-H-60

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...



...mais ses frais d'exploitation étaient élevés.

...son matériel insuffisant.

...le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

...un vendeur survint...

...un essai fut décidé...

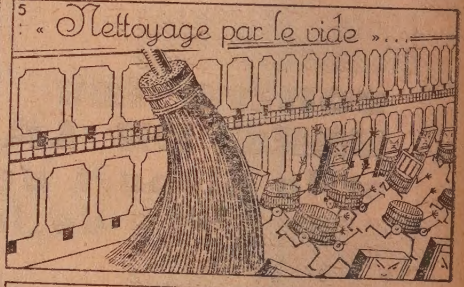
...Les Œnologues examinèrent...

analysèrent...

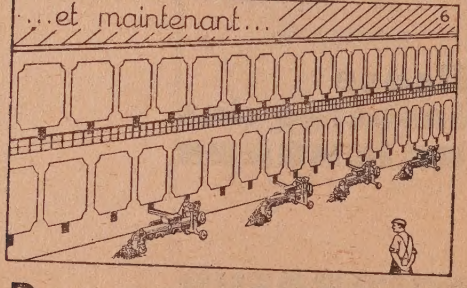
dégustèrent...

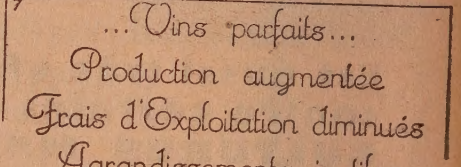
conclurent...

Une grande décision fut prise :...



...et maintenant...





...Vins parfaits...

Production augmentée

Frais d'Exploitation diminués

Agrandissements inutiles

Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

853

77me Année — N° 14 31 Juillet 1960

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

P.A.V. — La viticulture et les fléaux sociaux. 37
P. A. — Législation viticole : Plantations exceptionnelles de vignes à raisins de table. Formalités administratives. 38
J. Baudel. — Examen critique de la situation viticole française *(fin)* 39
S. Rautou et Ch. Bertin. — Nouveaux hybrides de maïs. . . . 43
M. Durquéty. — Le Vignoble et la Viticulture Pyrénéens *(suite)*. 50
A. Prax. — La marque des vins. 61
Informations. — Fédération des Caves de l'Hérault. . . . 63
Bulletin Commercial — Bulletin Météorologique.

La viticulture et les fléaux sociaux

Les deux assemblées ont adopté un projet qui donne au Gouvernement la possibilité d'intervenir directement contre les fléaux sociaux, l'alcoolisme notamment. Au nombre des mesures envisagées, figure l'extinction progressive du privilège des bouilleurs de cru dont on sait qu'elle n'a pas pu être obtenue d'une manière non autoritaire ; l'avenir dira la portée de cette action gouvernementale, ainsi que ses conséquences, mais les circonstances dans lesquelles elle se détermine ne sont pas sans comporter quelques enseignements.

Le projet a été soutenu devant le Sénat par le Premier Ministre lui-même qui a parlé des causes de l'alcoolisme en mettant l'accent sur l'influence de l'alcool bon marché et sur celle de la consommation de vins à haut degré dont il estime qu'elle doit être combattue.

Si cette intention devait un jour aboutir dans le domaine réglementaire elle appellerait des mesures inédites et quelque peu contraires à l'esprit général de notre législation viticole ; ces mesures viseraient plus particulièrement les vins d'Algérie vers lesquels sont portés principalement les consommateurs du Nord, de l'Est et de l'Ouest.

La politique — plus précisément la politique agricole — a été toujours plus ou moins inspirée par les attaches géographiques des membres du Gouvernement ; ainsi en est-il de la lutte contre l'alcoolisme dont il est révélé depuis longtemps qu'elle puise des raisons d'agir dans l'Ouest, en Normandie et en Bretagne : les intérêts moraux et sociaux qui l'animent y côtoient malencontreusement des intérêts qui ne sont que matériels ; ce n'est qu'une coïncidence, mais elle ne passe pas inaperçue.

D'un autre côté, il arrive que des hommes qui désirent passionnément atteindre de nobles objectifs croient servir de très pures intentions en acceptant des concours non désintéressés sous le prétexte qu'ils tendent au même effet ; c'est très gênant parce qu'on ne peut plus distinguer, de l'esprit ou de la matière, de qui anime les campagnes de propagande.

Ce jumelage du temporel et du spirituel n'existe pas en fait, mais on ne peut empêcher les plus soupçonneux d'en faire état pour se dresser contre l'action gouvernementale au nom des secteurs économiques qu'elle lèse. De ces secteurs, la production viticole est le plus important économiquement et socialement et son importance est pour justifier d'une autre manière son opposition aux déviations et aux excès de la lutte contre l'alcoolisme ; malheureusement, cette opposition ne semble pas avoir convaincu, peut-être parce qu'il lui manque de pouvoir se justifier complètement en raison des conditions actuelles de la viticulture dont on voit trop clairement qu'elle a pour objet le seul profit des producteurs et des commerçants.

C'est là, évidemment, ce qui donne des armes à ses adversaires et ce qui embarrasse ses amis ; mais il y a plus ; la lutte contre l'alcoolisme d'une part et la production viticole d'autre part se doivent d'épurer leurs thèses car, pour le moment, l'une et l'autre peuvent passer pour deux morceaux d'hypocrisie.

P. A. V.

Législation Viticole

Plantations exceptionnelles de vignes à raisins de table. - Formalités administratives.

Un de nos correspondants nous demande si un viticulteur autorisé, en application de l'article 2 du décret du 30 décembre 1958 et des arrêtés ultérieurs pris pour son exécution en février 1959 et juin 1960, à effectuer une plantation exceptionnelle de

vignes à raisins de table, se trouve dès lors dispensé de toute autre obligation et peut, sans nouvelles formalités, procéder à l'encépagement des terres sur lesquelles il est autorisé à planter de la vigne.

La question ainsi posée comporte une réponse négative.

La dérogation au principe général selon lequel les plantations de vignes ne peuvent être réalisées qu'en compensation d'arrachages antérieurs, régulièrement déclarés, ne dispense pas le titulaire d'une autorisation exceptionnelle de déclarer à la recette buraliste de la commune sur laquelle est située la parcelle en cause, cela un mois avant l'opération, cet encépagement exceptionnel.

Outre les renseignements généraux relatifs à l'identification de la parcelle à planter : commune, section et numéro du plan cadastral, lieu dit, superficie, la déclaration doit indiquer la référence de l'autorisation accordée. Il est délivré à l'intéressé récépissé de sa déclaration.

Le viticulteur qui, sous le prétexte qu'il détient une autorisation, s'abstiendrait de déclarer à la recette buraliste une plantation exceptionnelle de vignes à raisins de table, s'exposerait à des sanctions susceptibles d'entraîner, outre le paiement d'une amende, l'arrachage de la plantation irrégulière.

P. A.

Examen critique de la situation viticole française

[SUITE ET FIN]

Arrivons-en au commerce des vins de consommation courante. Un problème de production ne peut en effet s'examiner indépendamment du problème de la vente. Le commerce peut avoir deux objets : l'un normal, irremplaçable, sauf par un organisme d'Etat, tel un Office, dont il n'est pas prouvé, au contraire, qu'il réaliserait un progrès par rapport au commerce libre. Il s'agit de la distribution du produit au consommateur. Nous pensons que la libre activité, sous réserve d'une Répression des Fraudes impitoyable, doit pouvoir ici s'exercer. Il vaut mieux laisser à l'initiative privée l'organisation de son travail et la responsabilité financière du produit. Un Office du Vin, en fonctionnarisant tout le circuit, risquerait fort de se transformer en vaste

vinaigrerie. On voit mal une super Intendance d'Etat faire boire les Français.

Mais le commerce peut avoir un deuxième objet qui, lui, est condamnable : c'est la spéculation. Le système du stock régulateur et du prix soutenu ainsi que la généralisation des Caves coopératives nous paraît de nature à empêcher la spéculation.

En attendant, le commerce, placé entre une production diversifiée à l'infini et la consommation qui tend au produit unifié, s'est fait une place stratégique par le coupage des différentes origines du vin. Que du jour au lendemain le vin d'Algérie n'arrive plus en Métropole, et l'on s'apercevrait de la grande carence du vignoble métropolitain. Le commerce n'aurait plus à sa disposition que le vin plat d'Aramon à couper avec un goût d'hybride des autres régions. Seuls, les excédents des V.D.Q.S. méridionaux, à base de Carignan ou autres cépages nobles apporteraient un peu de l'indispensable Algérie. Voilà où nous a mené la politique (ou plutôt la pratique) viticole métropolitaine faite d'empirisme et de facilité. La France métropolitaine, premier pays viticole du monde, ne pourrait plus sans l'Algérie faire boire correctement les Français, si tant est qu'elle les fasse déjà boire correctement.

En face de ce contexte de fait Métropole-Algérie, quel va être l'avenir ? Il est probable que le Marché Commun, en unifiant cent cinquante millions de consommateurs, va donner de nouvelles possibilités à la viticulture. Il est urgent de revoir notre législation de vins de consommation courante en la débarrassant de toutes les dispositions superflues et ridicules. Il faut se débarrasser de cet esprit tordu qui fait que malgré l'article premier du Code du Vin définissant le vin comme « provenant exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais », on sucre encore officiellement, et ceci dans nos chères appellations. Partant que la surproduction ne provient que des basses plaines riches, il faut les reconvertir au plus tôt. Il faut que le vignoble se déconcentre du Midi pour que les récoltes nationales ne dépendent plus d'une bonne floraison dans le Midi ou du mildiou dans le Midi. C'est la concentration de la vigne dans le Midi qui provoque nos telles sinusoïdes de production.

Le système actuel du quantum, bien que fort stérile, doit être maintenu, mais avec une franchise à la base d'une centaine d'hectos pour assurer le minimum vital à la petite exploitation viticole.

Quant aux prestations viniques, il faut laisser ce faux problème qui alimente les discours des congrès. Que la distillation des

sous-produits soit volontaire et que ceux qui sont équipés en tirent ainsi un revenu supplémentaire, mais qu'on laisse les marcs et les lies se perdre ailleurs. Nous connaissons une Cave coopérative en région sous-équipée qui est obligée de transporter ses centaines de tonnes de marcs et de lies à 200 kilomètres...

En ce qui concerne le vin de presse, il aurait mieux valu, avec l'argent des indemnités d'arrachage, généraliser l'emploi des centrifugeuses qui peuvent rendre, après la vinification, le vin de presse aussi bon que le vin de goutte.

Enfin, il faut que les dirigeants viticoles (où sont les jeunes cadres de la viticulture française ?) cessent d'être, consciemment ou non, complices d'une politique qui prélève au départ plus de la moitié de la valeur du produit sous forme fiscale et qui fixe un prix d'objectif en baisse alors que tous les éléments du prix de revient, lequel exigera bientôt 60 hl pour être couvert, sont en hausse perpétuelle. Cette fiscalité pour un produit d'aussi grande consommation que le vin est une honte nationale et ce prix d'objectif en baisse dont « bénéficie » (joli mot) le quantum (deux tiers du produit) est une insulte publique dont l'acceptation de fait par la profession autorise le plus grand pessimisme. Il est ahurissant de penser que les dirigeants viticoles continuent de siéger dans les organismes publics auxquels ils sont nommés. De deux choses l'une : ou bien le raisin de la vigne n'est pas leur unique revenu, ou bien c'est un raisin à très gros rendement.

Du côté action professionnelle constructive, il est attristant d'entendre des rapports dans lesquels on demande aux Italiens, à la veille du Marché Commun, de classer leurs cépages. D'abord exigeons d'eux l'adoption et le respect de l'article premier de notre Code du Vin, puis le contrôle qualitatif et quantitatif du produit en s'orientant du côté des grosses maisons de commerce italiennes.

— • —

Il y a les autres productions viticoles françaises parmi les quelles viennent en premier lieu les Appellations (Contrôlées et V.D.Q.S.). En cette matière, la France a mis sur pied, par perfectionnements successifs, une législation qui dans ses principes est une œuvre remarquable. Les lois et décrets-loi de 1919, 1927 et 1935 ont le grand mérite de faire ressortir le caractère de propriété collective que revêt une appellation. Il fallait faire intervenir l'Etat, sous la forme de l'organisme mixte qu'est l'I.N.A.O. pour protéger les appellations contre les usurpateurs. Souhaitons que nos partenaires du Marché Commun respectent cette doctrine.

Mais un double redressement de nos appellations s'impose. D'abord redressement de la production elle-même par une unification plus grande au lieu de l'excessive diversité actuelle, et abandon de tout ce qui n'est pas véritablement la qualité supérieure. L'exemple de la Gironde est frappant : des dizaines d'appellations locales totalement inconnues du public au lieu d'un sérieux regroupement de la notion de Bordeaux. De même que le Midi a usé et abusé de la législation des vins de consommation courante, parce qu'il en était l'instigateur, de même la Gironde a usé et abusé de cette notion d'appellation dont Capus a été l'un des créateurs.

Deuxième redressement indispensable des appellations : celui de leur commercialisation. L'opinion publique est à ce sujet dans un très mauvais état d'esprit ; elle ne croit plus à l'origine parce qu'elle pense que le vin d'Algérie est entré à flots dans nos bouteilles étiquetées et capsulées. Il était une fois une poule aux œufs d'or... L'institution du label, qui est une création des V.D.Q.S., améliore l'authenticité du produit, laquelle trouve son maximum dans l'embouteillage à la production.

En face des faiblesses ci-dessus, on voit se développer de puissantes marques commerciales qui basent leur technique sur un goût particulier et constant du produit fini et qui trouvent un crédit croissant chez le consommateur. Autant nous ne pouvons souscrire à ce phénomène dans la mesure où il aboutirait à une excessive concentration de la distribution monopolisée par certaines firmes, autant nous trouvons parfaitement normal la caractérisation du vin de consommation courante par l'usage de ces marques commerciales qui ont au moins le mérite d'engager la maison qui les emploie dans une direction choisie par elle.

Si l'on voulait tout éplucher, il faudrait également dire un mot des appellations simples géographiques (loi de 1919 seulement) dont l'usage est permis sous réserve de les mentionner dans la déclaration de récolte, et libre tant qu'il n'y a pas contestation par un tiers devant un Tribunal. Nous estimons que ce stade est dépassé et qu'il convient de le supprimer purement et simplement.

— • —

Parmi les autres productions viticoles françaises, il y a celle des eaux-de-vie Cognac et Armagnac dont la première vient en tête sur le marché français d'exportation de vins et spiritueux, entraînant de fortes rentrées de devises. La différence entre le Cognac et l'Armagnac, c'est la différence entre l'esprit méthodique charentais et l'esprit gascon plus fantaisiste. Ce sont là deux choses complémentaires. Ces deux régions ont bien tiré leurs

épingles du jeu en se faisant octroyer des libertés de plantation destinées à l'alcool...

Quant aux raisins de table, il est difficile de dissocier cette production du marché des fruits en général. Il est probable qu'en dehors des lieux de haute qualité qui pourraient prendre un chemin parallèle à celui des appellations (ex. Chasselas de Moissac), la masse deviendra une production à grand rendement et à gros fruits.

Les jus de raisin, eux, sans pour autant les négliger, surtout en période de maladie anti-alcoolique, ont fort à faire contre les autres jus de fruit à prix de revient beaucoup plus bas.

Ainsi se termine un rapide coup d'œil critique sur notre production viticole à la veille du Marché Commun. Il faut être un peu frondeur pour secouer l'apathie qui règne dans les administrations publiques et privées... La F. A. V. a le louable souci de faire l'unité, laquelle serait possible s'il n'y avait que de la diversité, mais elle ne l'est pas parce qu'il s'agit d'oppositions vitales. La FENAVINO, avec son idéologie de l'hybridation, présente un non-conformisme nécessaire et elle ne trouve que de rares sérieux contradicteurs.

Nous pensons — mais qui va le faire ? — qu'il faut agir si l'on veut que le vin français soit demain le grand vainqueur qui affinera l'esprit de la Communauté Européenne.

J. BAUDEL,
INGÉNIEUR AGRICOLE.

Nouveaux hybrides de maïs

L'objet de cet article est de présenter les caractéristiques culturales des nouveaux hybrides de maïs qui, à partir de cette année, seront mis à la disposition des agriculteurs français.

Il s'agit d'un hybride demi-précoce à grain blanc : *I.N.R.A. 321*, inscrit au Catalogue officiel des Variétés depuis 1959, et de quatre hybrides à grain jaune plus tardifs que Iowa 4417 : *I.N.R.A. 640*, *United 32*, *Wisconsin 690*, inscrits en 1960 et *Funk' G 75 A*. Ce dernier est encore en instance d'inscription, mais étant donné ses mérites, reconnus au cours d'une expérimentation portant sur deux années, une certaine quantité de semences, importée d'Italie, sera distribuée dès ce printemps.

TABLEAU N° 1

PRECOCITE ET CARACTERES AUTRES QUE CELUI DU RENDEMENT

	Précocité			Note de 0 (mauvais) à 10 (bon)			Hauteur d'insertion de l'épi (en cm.)	Nombre d'épis par plante	Poids de 1000 grains (en g.)
	Décalage en jours à la floraison femelle	à maturité	Humidité du grain) (%)	Tolérance au froid au départ	Verse à la récolte	Résistance au charbon			
I.N.R.A. 258	— 5	— 2,1	35,3	7 6	7,4	8,4	70	0,98	335
C.I.V. 7	— 3,8	— 2,9	35,0	7,0	7,5	4,0	61	1,01	381
Minhybrid 706 ...	— 0,1	— 2,9	36,7	5,6	3,7	9,3	79	1,01	280
Wisconsin 355	0	0	37,4	4,9	6,8	9,2	82	0,98	300
I.N.R.A. 353	+ 1,0	+ 6,0	38,7	6,4	5,2	9,1	84	0,99	334
I.N.R.A. 321	— 1,4	— 3,0	36,3	7,0	7,2	9,3	83	1,07	324

Un nouvel hybride demi-précoce : I.N.R.A. 321. — Cet hybride, obtenu par l'Institut National de la Recherche Agronomique, est à grain blanc, denté-corné et assez gros.

Il résulte du croisement d'un hybride simple américain à grain denté : *A 434* × *A 171* avec un hybride simple français : *F 431* × *F 49*. Les lignées françaises sont issues d'un croisement entre la variété de pays : *Blanc de Chalosse* et des hybrides américains (photo n° 1). Sa précocité est comprise entre celles de *I.N.R.A. 258* et de *Minhybrid 706* (tableau n° 1).

Bien plus précoce que *Wisconsin 355*, il manifeste cependant par rapport à celui-ci une supériorité de rendement allant de 10 à 15 pour 100 (tableau n° 2, moyenne de 35 essais). Quelques essais de production fourragère permettent de penser qu'il pourrait être aussi un bon maïs-fourrage à ensiler pour le Nord de la France, la Belgique et l'Allemagne. Sa tolérance au froid est convenable, meilleure que celle des hybrides américains essayés. Du point de vue de la résistance à la verse il marque un progrès net quant à la tenue de la tige par rapport aux hybrides à grain blanc : *Minhybrid 706* et *I.N.R.A. 353*. Sa résistance au charbon est satisfaisante.

La souplesse d'adaptation de *I.N.R.A. 321* est remarquable. Sa supériorité de rendement par rapport à *Wisconsin 355* ne maintient dans toutes les régions (tableau n° 2). Il devrait à brève échéance remplacer *Minhybrid 706*, en particulier dans les régions où l'hybride américain représente la limite de tardiveté. Quant à savoir s'il se substituera à *I.N.R.A. 353* il faudra, pour être fixé sur ce point, poursuivre la comparaison de ces deux hybri-

TABLEAU N° 2
RENDEMENT EN GRAIN A 15 % D'HUMIDITÉ

	Relatif Moyenne générale	Relatif Moyenne régionale		
		Paris-Ouest (1958)	Centre-Est (1958-1959)	Sud (1958-1959)
I.N.R.A. 258	102,3	107,6	105,1	99,1
C.I.V. 7	93,9	97,9	93,5	92,6
Minhybrid 706	105,6	103,0	109,0	106,5
Wisconsin 355	100,0	100,0	100,0	100,0
I.N.R.A. 353	108,6	108,5	109,3	116,0
I.N.R.A. 321	113,8	115,3	113,5	116,3
Nombre d'essais ...	35	4	11	8

des dans la zone méridionale, seule situation où *I.N.R.A. 353* doit être cultivé.

La quantité très réduite de semences de cette variété disponible cette année — de l'ordre de 10 quintaux — a été répartie entre les services de vulgarisation et les coopératives et maisons vendeuses de semences d'hybrides à grain blanc. La production de semences de *I.N.R.A. 321* prévue pour 1960 s'étendra sur 60 hectares. On en espère obtenir de quoi ensemencer 8 à 10.000 hectares l'année prochaine.

au centre : épi d'I.N.R.A. 321
entouré d'un épi de chacun des deux parents

Hybrides plus tardifs que Iowa 4417 — United 28. — En 1950, au moment où s'organisait en France la production de semences de maïs hybrides, le Comité technique permanent de la Sélection des plantes cultivées (C.T.P.S.) fixa comme limite de tardiveté des hybrides à produire, celle correspondant à Iowa 4417 (indice européen 500) (1). La durée du cycle évo-

(1) Explication : F.A.O. 1954.

lutif de cet hybride était analogue à celle des variétés de pays les plus tardives cultivées dans le Sud-Ouest, telles que : Grand Roux Basque, Millette du Lauragais. Avec les techniques de culture, de récolte et de conservation du maïs alors pratiquées, il ne paraissait pas possible de cultiver avec profit des types plus tardifs. Cela se passait il y a une dizaine d'années. Depuis, des faits nouveaux sont apparus qui ont amené le C.T.P.S. à reviser sa position et à reculer cette limite. Ce sont d'une part les possibilités d'extension de la culture du maïs dans les futurs secteurs irrigués de la Basse-Provence et du Bas-Rhône-Languedoc et d'autre part les progrès accomplis par les agriculteurs au cours de ces dernières années dans la production et la conservation du maïs.

Si l'on compare les températures moyennes des mois pendant lesquels le maïs occupe le sol à Nîmes et celles des régions du Centre-Est de l'Iowa et du Centre de l'Indiana aux U. S. A. (tableau n° 3) on constate que le maïs peut être semé plus tôt dans la région méditerranéenne qu'aux U.S.A., les températures moyennes estivales sont comparables, l'arrière-saison est plus chaude dans la zone méditerranéenne.

TABLEAU N° 3

TEMPÉRATURES MOYENNES MENSUELLES

	Latitude	Mars	Avril	Mai	Juin
Saint-Martin-de-Hinx	43	9.6	12,5	15,2	18,3
Nîmes	43	9,9	13,2	17,1	21,1
Centre de l'Indiana	42	0,4	9,1	15,4	20,3
Centre-Est de l'Iowa	40	4,3	11,1	17,2	21,9

	Latitude	Juillet	Août	Septemb.	Octob
Saint-Martin-de-Hinx	43	20,4	20,5	18,5	14,2
Nîmes	43	23,7	23,1	19,3	14,6
Centre-Est de l'Iowa	42	23,2	22,0	17,0	10,4
Centre de l'Indiana	40	24,2	23,2	19,4	13,2

Il en découle que les hybrides cultivés dans ces régions américaines, tous plus tardifs que *Iowa 4417* (indices compris entre 500 et 800), peuvent convenir à la région méditerranéenne à la condition d'apporter à la culture la quantité d'eau complémentaire que la nature lui refuse. Les grands projets d'irrigation actuellement en cours, tant en Languedoc qu'en Provence, rendront possible la culture de ces maïs tardifs sur de vastes surfaces.

D'après des essais préliminaires effectués à partir de 1956 avec des hybrides américains plus tardifs que *Iowa 4417* à la Station d'amélioration des plantes de Montpellier et chez quelques agriculteurs méridionaux, il ressort que l'on peut escompter avec ces variétés une augmentation de rendement de 15 à 20 pour 100 par rapport à celui de *Iowa 4417*.

Avec des semis tardifs de mai, l'humidité des grains à la récolte n'atteignit que 25 à 30 pour 100, c'est-à-dire 6 à 8 points de plus que pour *Iowa 4417*. Ces pourcentages n'ont rien d'excessif si on les compare aux humidités des grains récoltés dans d'autres régions comme le Bassin Parisien et même le Sud-Ouest où elles sont considérées comme normales.

Dans l'extrême Sud-Ouest : Béarn, Pays Basque, sud des Landes et du Gers, les faits qui justifient cet élargissement de la gamme de précocité des maïs à cultiver sont différents. Là, les précipitations sont suffisantes pour satisfaire les besoins en eau de maïs plus tardifs que *Iowa 4417* ; mais, si l'on regarde le tableau n° 3 des températures mensuelles on voit (Saint-Martin-de-Hinx) que ces régions sont moins favorisées de ce point de vue. Cependant, comme partout ailleurs en France, des progrès considérables ont été notés dans le Sud-Ouest en ce qui concerne les techniques de culture, de récolte et de conservation. De nombreux agriculteurs de ces régions sont capables actuellement de cultiver des hybrides plus tardifs que *Iowa 4417*, ce qui semblait impossible il y a quelques années. Toutefois, même dans l'extrême Sud-Ouest on ne peut prétendre récolter sans inconvénient des hybrides aussi tardifs (indices 700-800) que ceux susceptibles d'être cultivés dans la région méditerranéenne.

Expérimentation sur des hybrides plus tardifs que Iowa 4417. — A partir de 1958 des maisons de semences et l'Institut national de la Recherche agronomique ont présenté à l'inscription au Catalogue officiel des Variétés des hybrides plus tardifs que *Iowa 4417*. Celle-ci ne peut être accordée que si la variété candidate a donné la preuve de sa valeur culturale. Cette dernière est appréciée dans un réseau de champs d'essai s'étendant sur les départements : des Landes, des Basses-Pyrénées, de la Haute-Garonne, de l'Aude, de l'Hérault, du Gard et des Bouches-du-Rhône. Les essais ont porté sur deux ans. Ceux situés dans la région méditerranéenne ont été irrigués. Les variétés étaient comparées : pour le rendement à *Iowa 4417* ; pour la précocité aux hybrides américains à formule ouverte : Wisconsin 613 (indice 600), Wisconsin 690 (indice 700) et Iowa 4565 (indice 800).

Les conditions climatiques ayant prévalu au cours des deux années précédentes, durant la période de végétation du maïs, peuvent être ainsi résumées :

Conditions climatiques :

Extrême Sud-Est : *1958*, favorables — *1959*, favorables.

Région méditerranéenne : *1958*, froides et sèches avant la floraison, petites pluies bien réparties par la suite — *1959*, très sèches avant la floraison, chaudes à la floraison, très humides après.

En ce qui concerne le parasitisme, ces dernières années on a remarqué, dans l'extrême Sud-Ouest, l'extension en surface et en gravité d'une maladie, l'helminthosporiose, causée par *Helminthosporium turcicum*. Cette maladie, caractérisée par la présence de taches allongées sur les limbes foliaires, peut entraîner un échaudage du grain. Ailleurs, nous avons observé cette maladie pour la première fois en 1959 près de Narbonne, où elle est apparue trop tardivement pour causer des dégâts. Ce sont les précipitations abondantes de l'automne qui ont favorisé cette apparition. Quant à l'humidité du grain à la récolte dans la région méditerranéenne, malgré des semis tardifs et une arrière-saison humide, elle n'a pas dépassé 30 pour 100.

A la suite de cette expérimentation qui ne comportait aucun témoin de rendement convenable — le seul témoin *Iowa 4417* étant beaucoup plus précoce que les autres hybrides essayés — et pour tenir compte du fait que l'expérimentation avait porté sur un nombre peu élevé d'essais et de variétés, on a inscrit à titre provisoire au Catalogue officiel des Variétés : *I.N.R.A. 640*, *United 32* et *Wisconsin 690*. Quant à l'hybride : *Funk' G 75 A*, la commercialisation des semences en a été autorisée pour 1960, par dérogation, en attendant qu'il ait satisfait aux conditions d'identé-puretée exigées pour l'inscription au Catalogue officiel.

Les résultats expérimentaux concernant ces quatre hybrides et les témoins sont donnés dans les tableaux n° 4 et n° 5.

(à suivre)

S. RAUTOU et Ch. BERTIN,
CENTRE DE RECHERCHE AGRONOMIQUE DU MIDI
ÉCOLE NAT. D'AGRICULTURE, MONTPELLIER.

Le Vignoble et la Viticulture Pyrénéens

[SUITE]

Pourquoi ne pas louer, au même titre qu'un vin d'appellation, ces vins rouges du Jurançon, ces Rousselets du Béarn, fruits du Courbu rouge et du Manseng noir, ou produit du Raffiat, vins issus de ces plants destinés à périr, parce qu'ils restent méconnus ? Pourquoi taire le bouquet de ces blancs de Clairette du Languedoc, dorés sur l'âpre sommet des coteaux chauves du Vic-Bilh ?

Ils conservent la place de choix sur la table familiale qui les accueille. Ils vous honorent...

Production viticole insuffisante pour la consommation générale courante. — Cette production diversifiée n'assure pas — et de loin — la consommation courante, du département des Basses-Pyrénées surtout.

En 1952 il est sorti des chais un peu plus de 75.000 hl de vin, alors que la consommation taxée est de 475.000 hl, les négociants possédant en permanence un stock de 60.000 hl. Ce « trou » est comblé par des vins de consommation courante en provenance du Gers, du Midi et de l'Algérie, tandis que ceux du cru sont exportés vers Paris surtout, vers le Nord et l'Ouest de la France, vers la Hollande, l'Allemagne et la Belgique, qui en apprécient le fruité et le corps.

IV. — *L'encépagement.*

L'encépagement de ce vignoble est extrêmement complexe. Il comprend une série de cépages indigènes et importés. Suivant leur importance culturale, certains constituent des populations comprenant parfois des formes morphologiquement caractérisées ; d'autres, peu nombreux, constituent des clones ; enfin, certains, composent des fragments de populations importées de régions étrangères.

Ces variétés essentielles sont : les Manseng, Courbu, Lauzet, Camaralet, Bouchy, Tannat.

POMMIERS - PÊCHERS
AMÉRICAINS
CYPRÈS

L. ROUY-IMBERT
INGÉNIEUR HORTICOLE
MONTFAVET
Tél. : 81.0934 AVIGNON

REVÊTEMENT TECHNIQUE
DE L'INDUSTRIE VINICOLE
PLEXILAC
Protège les Vins
PLEXILAC MONTPELLIER
SOCIETE MERIDIONALE DE LAQUAGE
Chemin des Barques — MONTPELLIER

Viticulteurs !

Il est très possible d'obliger à vivre et prospérer une vigne, sur porte-greffe américain, dans un terrain qui n'est pas le sien.

Ecrire: **LABOURDETTE Arsène**
73, rue Taitbout, PARIS (9e)

BREBIS-CHÈVRE à VENDRE
PORCELETS - TRUIES - BÉLIERS - AGNEAUX
Ecrire : **JOLY**
St-Denis, MARTEL (Lot)

A la base de toute FUMURE...

La POTASSE

SYLVINITE — SULFATE

CHLORURE — BICARBONATE

POTASSE D'ALSACE

l'élément de la **QUALITÉ.**

Crédit Mutuel Agricole

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE DU MIDI
2, Rue Jules-Ferry — MONTPELLIER — Tél. 72-43-60
Créée le 1er avril 1900

La Mutualité crédit au service des Agriculteurs :

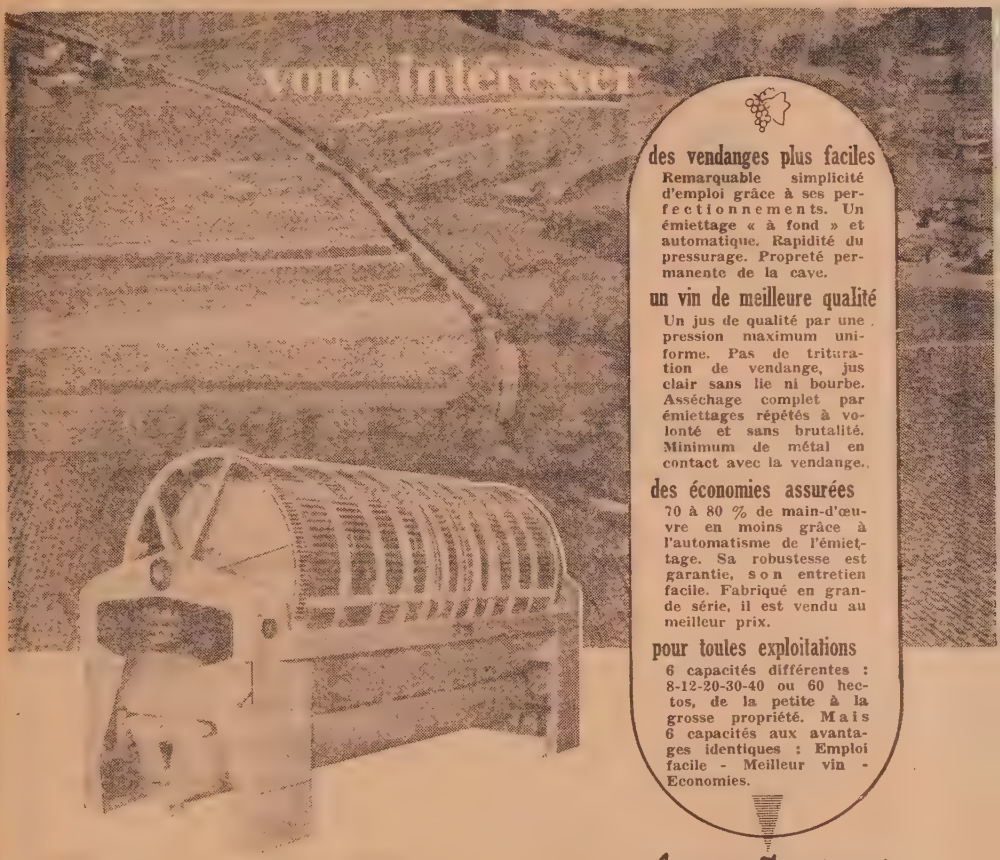
Prête aux meilleures conditions : Ses prêts à intérêts réduits sont exclusivement accordés aux agriculteurs et à leurs associations. à **COURT TERME** à **MOYEN TERME** à **LONG TERME**

La Caisse de Crédit Mutuel Agricole du Midi

est la Banque des Agriculteurs, qui donne à vos dépôts un intérêt appréciable, qui fait toutes opérations de banque et vous offre toute une gamme de placements rémunérateurs.

Consultez-la à son Siège Social ou dans l'un de ses Bureaux locaux :
AGDE - BEDARIEUX - BEZIERS - CLERMONT-L'HERAULT - DURBAN - LEZIGNAN - LODEVE - LUNEL - NARBONNE - OLONZAC - PEZENAS - SAINT-CHINIAN - SAINT-PONS - SIGEAN.

Un seul de ces 4 avantages doit (déjà)



des vendanges plus faciles

Remarquable simplicité d'emploi grâce à ses perfectionnements. Un émiettage « à fond » et automatique. Rapidité du pressurage. Propreté permanente de la cave.

un vin de meilleure qualité

Un jus de qualité par une pression maximum uniforme. Pas de trituration de vendange, jus clair sans lie ni bourbe. Asséchage complet par émiettages répétés à volonté et sans brutalité. Minimum de métal en contact avec la vendange.

des économies assurées

70 à 80 % de main-d'œuvre en moins grâce à l'automatisme de l'émiettage. Sa robustesse est garantie, son entretien facile. Fabriqué en grande série, il est vendu au meilleur prix.

pour toutes exploitations

6 capacités différentes : 8-12-20-30-40 ou 60 hectos, de la petite à la grosse propriété. Mais 6 capacités aux avantages identiques : Emploi facile - Meilleur vin - Economies.

NOS RÉFÉRENCES...

La préférence des utilisateurs se manifeste par le nombre important de Pressoirs VASLIN actuellement en fonctionnement.

Dans le Bordelais Gers et Dordogne : 927; les deux Charentes: 1.332 : Loir & Cher, Indre & Loire & Cher : 872; Tarn, Pyrénées Orientales & Aude 608; Anjou, Muscadet, Vienne, Deux-Sèvres: 1.153; Bourgogne, Yonne, Jura, Beaujolais : 267; Var, Hérault, Vaucluse, Bouches-du-Rhône : 877; Alsace, Champagne : 610; Exportation : 675.

ils sont réunis tous les quatre

dans le

PRESSOIR HORIZONTAL

constructions chalonnaises

vaslin CONSTRUCTIONS CHALONNAISES

CHALONNES-SUR-LOIRE (M.-et-L.) TEL. 56 et 197

vaslin

PROFITEZ dès à présent des *prix exceptionnels* de pré-saison pour commander votre pressoir VASLIN

PAYEZ-LE en *2 ans* si vous voulez

Institut Œnologique de Champagne

ANCIENS Ets F. TELLE, SUCCESSEUR DE J. WEINMANN

3, Place Carnot, 16, Rue de la Fauvette

EPERNAY

Téléph 312

VENDANGES 1960

Les meilleurs vins sont obtenus
par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Pour y parvenir, utilisez :

- le **SULFIPHOSPHATE TELLE,** renfermant par litre : 200 grs d'anhydride sulfureux et 200 grs de phosphate biammonique purs.

  ou le **BISULFITE LIQUIDE TITRÉ WEINMANN,** renfermant par litre 250 grs d'anhydride sulfureux, ce qui correspond à 500 grs de métabisulfite de potasse de fabrication récente.

- puis les **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN,** ferments sélectionnés de grands crus, qui s'emploient directement sans préparation de levain.

ALBIGÈNE
VÉGÉTAX } Charbons de qualité pour le traitement des vins blancs.

PHOSPHATES COMPLETS (phosphate monoammonique pur), pour activer la fermentation.

MÉTABISULFITE DE POTASSE, MÈCHES SOUFRÉES
MASTIC pour Fûts et Cuves, TONNYL pour le nettoyage de la futaille
MUSTIMÈTRES, APPAREILS DE LABORATOIRE

CATALOGUE, ADRESSÉ FRANCO SUR DEMANDE

Population Bouchy - Cabernet franc. — Fragment pyrénéen de la population atlantique qui s'étend de la Loire aux Pyrénées, celle du Bouchy-Cabernet franc se rencontre en Espagne, à l'état non cultivé, le long du littoral biscayen. Grande est la surprise, lorsqu'il est donné de retrouver quelque exemplaire de ce noble cépage, à l'état de liane inculte, à environ deux cents kilomètres de la frontière française, en plein cœur du Guipuzcoa ! Nous avons noté alors des caractères comparables à ceux observés couramment dans les populations de Cabernet du Médoc ou d'Achéria du pays basque. La taille elle-même de telle grappe miraculeusement découverte n'en différait pas. Quelques types bien définis de cette population se rencontrent en cépages classiques pyrénéens.

Le Morenoa ou Cruchen nègre, à feuille trilobée presque entière, à grappe petite à moyenne, compacte, à baies de faible grosseur, livrant un vin très apprécié.

Le Bouchy, à feuille quinquelobée et à grappe plus lâche, dont une variété, le petit Bouchy, possède de petites grappes, tandis que l'autre, le gros Bouchy, les présente fort belles et est beaucoup plus productif que le précédent.

L'Achéria, population basque du Bouchy, ne possède pas de forme à grosse grappe. Cette population navarraise est originaire du Béarn, d'où elle fut importée au XVI^me^ siècle. On s'explique sa plus grande uniformité.

Population Tannat. — Elle est cultivée sur une aire très large, au pied des Pyrénées, depuis les coteaux d'Irouléguy jusqu'à ceux de Madiran, en passant par ceux de Chalosse et de Bellocq-Salies. Elle est à la base des vins rouges et rosés de ces régions. Dans le Jurançon proprement dit, elle est peu représentée.

Développé récemment, ce cépage est rustique, productif, de maturation assez précoce (2me époque), il donne un vin âpre et coloré. Ampélographiquement bien connu, ses descendants sont rouges et blancs, comme le Bouchy dont il semble exister une forme blanche en Jurançon : *l'Espagnol blanc*.

Population Manseng. — Elle comprend un certain nombre de cépages blancs et noirs :

Le Petit Manseng est la forme la moins productive (15 hl ha) d'un vin remarquable par son bouquet et son degré alcoolique. Une de ses variétés, encore plus avare, à bois rouge et à végétation très vigoureuse, même en plantation franche de pied, se rencontre encore dans certains vignobles (Mansengou).

Le Gros Manseng blanc se développe progressivement, car il est plus fécond que le cépage précédent, et il donne un vin de grande qualité. Lors du débourrement, il se reconnaît à son bourgeonnement duveteux blanc. Jusqu'au mois de juin il conserve cet aspect blanchâtre à l'extrémité de sa pousse. Ses grandes feuilles lisses et brillantes à la face supérieure se ploient en leur centre, d'un mouvement ample, et ses grandes grappes un peu serrées, à grains sphériques et moyens, mûrissent tard au cours de l'automne, comme celles du petit Manseng. Son vin est alcoolisé et possède un degré d'acidité élevé, qui atteint 9 à 10.

Cette sous-population de gros Manseng blanc, typiquement indigène au pied des Pyrénées, possède des formes différenciées :

Gros Manseng-Meunier, à bourgeonnement extrêmement duveteux. Il est aussi différent de la forme normale que le Pinot-Meunier peut l'être de la sienne.

Gros Manseng à bourgeonnement *rouge*, caractérisé par une production supérieure à celle du gros Manseng normal, par une maturation de 15 jours, environ, plus précoce, et par un vin moins acide et de degré alcoolique plus faible que celui du gros Manseng (13°, en moyenne). Il existe en îlots de quelques pieds, dans tout le vignoble inter-gràves et parfois, mais rarement, en plantation plus importante.

Gros Manseng, à feuille très brillante, à denture plus fine et plus aiguë.

Il existe enfin, dans cette population Manseng, une variété à baie noire, parfois confondue avec le Courbu noir, qui, ampélographiquement, s'en différencie nettement, pour se rapprocher du Claverie, par sa feuille et par sa sensibilité aux cryptogames. Ce cépage, nommé *Clavery noir*, par Guyot, donne un vin coloré, un peu dur, mais très fin. Dupré de Saint-Maur (1775) distingue le Manseng noir du district de Gan et le Manseng rouge de la « paroisse de Jurançon ». Semblable à ce dernier, on retrouve, dans la région de Lasseube, un cépage rouge, à grains un peu allongés, mais son nom n'est plus connu des vignerons qui le cultivent.

Population Courbu. — Elle possède un certain nombre de formes blanches, et rouges, n'ayant jamais reçu un développement cultural considérable.

Formes rouges. — Malgré leur intérêt ampélographique et vinifère, qui semble grand, ces variétés : petit Courbu rouge et Courbu rouge, ne se rencontrent qu'en Jurançon.

Formes blanches. — M. J.-A. Doléris, l'éminent ampélographe de la région pyrénéenne, ne comprend sous ce nom qu'un seul cépage. En fait, il en existe plusieurs types :

Petit Courbu blanc aux sarments très grêles, à entre-nœuds courts, aux vrilles très longues et à grappe petite, compacte, à grains sphériques. Sa feuille quinquelobée le rapproche du Lauzet.

Fig. 9. — Trouchet rouge

Courbu blanc normal forme la plus courante bien que la coulure soit un inconvénient majeur, qui le fait bannir des plantations nouvelles, donne un vin moins acide que celui des Mansengs. Doué de plus de rondeur, il atteint un degré moyen de 12 à 13.

Ce Courbu blanc possède des formes voisines : un Courbu blanc, dénommé *mâle*, à cause de sa production parcimonieuse, un Courbu blanc *à gros grains*, de plus grand rapport, à date de maturation comparable au Courbu blanc normal, mais dont le vin est moins alcoolisé : 11 à 12°.

Différant peu des formes normales, ce dernier type, ainsi que le gros Manseng à bourgeonnement rouge, sont plus productifs, mais de moindre qualité.

Population Camaralet. — Elle est aussi diversifiée que les précédentes et comprend, elle aussi, des formes blanches et des rouges.

Deux types très différents se distinguent dans les premières ; elles ne s'éloignent guère de la région Gan-Saint-Faust-Lasseube.

1° Une forme à *feuille quinquelobée plane* (Lasseube), décrite par J.-A. Doléris dans la « Monographie agricole des Basses-Pyrénées » ; génératrice de grappe petite à moyenne, de forme cylindro-conique, compacte, à grains petits à moyens, sphériques à légèrement ovoïdes, à chair dense, à goût très sucré mais acide, à pellicule épaisse, à maturité tardive, comme les Mansengs, elle donne, lorsque la maturation conduit la grappe à une couleur de miel, un vin rond, goûteux, très alcoolisé, qui rappelle la saveur de la cannelle.

2° Une autre forme à feuille quinquelobée (Saint-Faust, Gan), à grappe moyenne tronconique, à petites baies croquantes, qui mûrissent tardivement.

Dans les formes rouges, se trouve un cépage à grappe lâche résultant de la coulure fréquente, et dont les grains sont assez gros. Il mûrit irrégulièrement et, à la récolte, certains grains sont rouges et d'autres à peine teintés. Il est parfois dénommé *Moustardet*.

Population Baroque. — Ce cépage est le symétrique blanc du Tannat. Il est aussi très beau par sa rusticité et son fruit.

Conclusion.

Ces principales populations du Bassin de l'Adour ne donnent qu'un faible aperçu de la richesse de formes de la région. L'étude que nous en avons faite depuis quelques années nous permet de conclure que ces vignobles anciens dont le vigneron connaît traditionnellement la vigne et le vin, sont particulièrement intéressants.

Dans un proche avenir, toutes ces variétés auront disparu. Alors, peut-être, s'avisera-t-on, de les recréer artificiellement, car ce matériel diversifié et riche, valable pour la région, pourrait encore intéresser d'autres régions viticoles où il apporterait quelque élément indispensable ou souhaité.

Il suffirait pourtant, pour conserver ces cépages, de daigner se pencher sur eux...

V. — *Situation topographique. Pratiques viticoles. Mode de conduite.*

L'originalité actuelle de ce vignoble ne se réduit pas à ses particularités d'encépagement, mais elle se retrouve également — dans une série de pratiques viticoles se rapportant à l'utili-

sation du porte-greffe — dans sa situation topographique et dans son mode de conduite.

Situation topographique. — Le vignoble actuel de la contrée : Adour-Gaves-Nives, est installé le plus souvent sur les terres de pente — parfois, sur celles des sommets de collines. Ces dernières, plus légères, sont constituées d'éléments siliceux, fins, caillouteux parfois, et l'argile ne s'y trouve qu'en proportion limitée. Les premières, au contraire, silico-argileuses, avec prédominance d'argile, sont imperméables. Le vignoble est exceptionnellement situé sur terre calcaire.

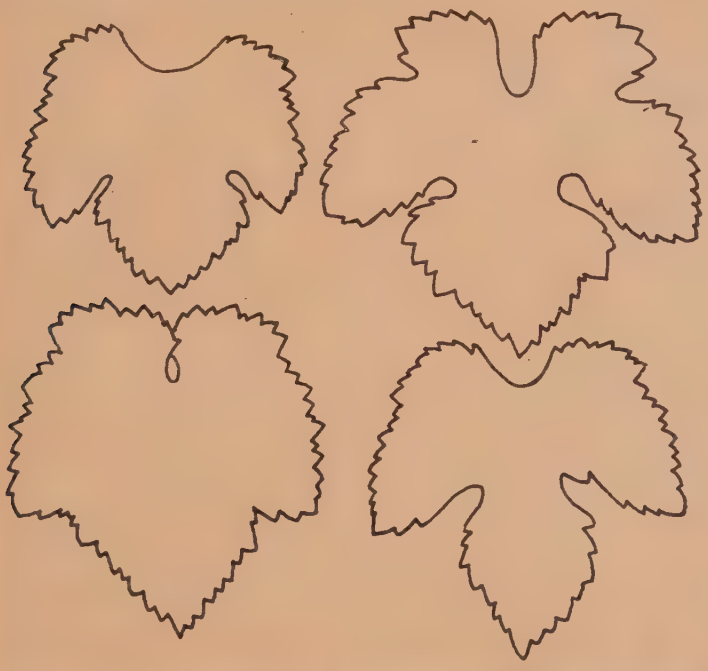


Fig. 10. — Type de feuilles de vignes spontanées cantabriques

En général donc, la très grande imperméabilité du sol, jointe à la présence, à une certaine profondeur, de terrain marneux et fortement argileux, et à l'humidité du climat (1.000 à 1.500 mm. d'eau annuellement) forment de véritables réservoirs d'eau. Pauvres en acide phosphorique, ces terres sont superficiellement riches en potasse.

Ces caractères agrologiques et climatiques imposent le plus souvent à la vigne un enracinement traçant et il est curieux de

noter, sous ces ciels contrastés, une susceptibilité particulière de la racine, tantôt à l'humidité, tantôt à la sécheresse, et cela, parfois, dans la même année.

Ce fait géographique domine la culture de la vigne. Etreinte entre la carence, le rougeau ou la flavescence et le folletage, cette liane conduit à la parfaite qualité des vins, lorsqu'elle mûrit tard ses fruits et qu'elle produit modérément. Le vigneron inscrit dans ce cadre, chaque jour, ses gestes mesurés et réfléchis.

Utilisation du porte-greffe. — Le porte-greffe est d'utilisation courante mais il subsiste toutefois, même à l'heure actuelle, de nombreuses vignes franches de pied, qui sont très anciennes, antérieures à l'invasion phylloxérique.

Elles sont vigoureuses, productives, mais leur résistance aux parasites semble due aux conditions écologiques propres à ces coteaux dont l'altitude avoisine parfois 300 à 400 mètres et n'est nullement liée, comme on a pu le dire, à une résistance héréditaire propre.

Le porte-greffe est uniforme, et cette région ne connaît que le Rupestris du Lot et le Riparia × Rupestris 3309 C. qui, très souvent, se montrent trop vigoureux et peu fructifères pour des cépages comme les Courbus, les Tannat et Pinenc, sous ce climat atlantique à humidité importante. Les nombreux terroirs de ce pays de l'Adour et des Gaves imposent une diversification plus marquée du porte-greffe. Les quelques essais tentés avec des porte-greffes autres, dans des terres où l'adaptation se trouve bien réalisée, ont donné d'excellents résultats (420 A. par exemple, sur les coteaux arides du Monein-Jurançon, 161-49, 5 BB sur les coteaux de Madiran).

Mode de conduite. — Au cours de l'histoire du vignoble, nous avons marqué que l'on retrouve des traces très anciennes de la culture en vignes hautes.

Pour des raisons diverses, la liane conduite sur arbres vivants ou morts, a laissé la place à des cultures en hautains sur piquets et croisillons, puis à des demi-hautains, où le bois fructifère est installé à 1 m. 40 environ.

Les hautains. — A l'origine donc, on plantait côte à côte et au même moment, la bouture de vigne et un arbre qui était, tantôt un cerisier, tantôt un érable ou un pommier. L'arbre et la liane grandissaient en même temps, et les sarments de vigne s'épanouissaient sur les branches de l'arbre, au moment où Pierre de Marca indique pour la « reuraille » de Paulus Axus que « le défaut des vignes en la plaine bigourdane est réparé par l'usage

des hutins qui portent le vin en abondance, d'une bonté médiocre ». Ce mode de conduite fut retrouvé par J. Guyot, en 1868, sur les coteaux de Vic-Bigorre, Maubourguet, où « une forêt d'arbres portant chacun un ou deux ceps de vigne disposés en carré fournit des vins verts, peu alcooliques et peu estimés, consommés sur place ou envoyés dans la montagne ».

Les treilles. — Mais un autre mode de culture existe sur les coteaux de Madiran, de Jurançon et de Bellocq-Salies et en beaucoup d'autres lieux des Hautes, des Basses-Pyrénées et des Landes. Elle consiste à élever le sarment fructifère à 2 mètres de haut, à l'aide de grands échalas de 3 à 5 mètres plantés en terre et portant de petits bois en croix fixés à 2 mètres de haut environ. Ce que remarque Guyot au XIX^me^ siècle n'est donc que la continuation du mode de conduite qui existait sur ces coteaux depuis les I^er^ et II^me^ siècles, à côté de la conduite en treilles uniformes ou en treilles bordant les champs cultivés proches de l'habitation, comme il en existe encore aujourd'hui, en plein cœur de la Basse-Navarre. Les grappes pendent sous les bras noueux entrelacés, mais l'oïdium attaque feuilles et grappes avec une grande virulence.

C'est d'ailleurs l'invasion de ce cryptogame qui a poussé à l'établissement d'une conduite basse ou mi-haute.

Les conduites actuelles. — En 1850, l'oïdium survint et les vignes grimpant aux arbres virent toute leur récolte séchée sur place par l'attaque du champignon. Ce fut donc la fin de la culture sur arbre vivant, au profit de la culture en hautains, avec croisillons de bois et branchages ou fils de fer entrecroisés, et de la culture en demi-hautains, ou, parfois, de la culture basse comme en Madiran, Vic-Bilh, en Chalosse, en Larbaigt ou en Basse-Navarre.

Les différentes tailles. — La conduite de la vigne se caractérise aussi par une taille qui est parfois originale, et parfois calquée sur le schéma classique que Guyot vulgarisa à travers toute la France.

D'une façon assez générale, la taille est longue, et il n'est pas rare, en Jurançon, de rencontrer des vignes qui possèdent une charge de 30 et 40 yeux.

Les vignes en hautains sont taillées en quatre branches à fruit de longueur variable et en quatre retours de 2 ou 3 yeux, lorsqu'il existe un quadrillage régulier de fils de fer joignant les pieds plantés au carré à 2 mètres d'intervalle.

La taille est, au contraire, à deux ou trois lattes de longueur variable avec retours dans la conduite en hautains, avec bran-

chages morts sus-jacents. Les longs bois sont, dans ce cas seulement, arqués en arceaux.

Dans le demi-hautain aujourd'hui si à la mode depuis son utilisation par les pays de l'Europe centrale, la vigne est palissée, et la taille laisse une, deux ou plusieurs lattes de longueur variable, avec leurs retours. Chaque latte est arquée fortement par liage de la partie distale de ce long bois sur le fil de fer inférieur situé à 0 m. 50 de haut, alors que la partie proximale de l'aste se trouve à 1 m. 40 environ. Cette arcure souvent très prononcée est parfois à grand rayon de courbure.

Il existe également, dans la Chalosse, à côté de la taille Guyot simple ou double, sur vignes basses, une taille particulière qui, au lieu de conserver, comme cette dernière, un sarment de l'année situé sur le dessus de l'aste, garde un fragment fructifère à la face inférieure du bois de deux ans, avec un retour aléatoire. Cette pratique trouve sa justification dans le bris du long bois, au cours du pliage et de l'attachage.

Enfin, une taille spéciale du cépage Jurançon rouge conduit la vigne sur deux bras de longueur moyenne, possédant chacun à mi-distance et à l'extrémité du bras, un courson fructifère de deux ou trois yeux. Cette taille aboutit à un palissage excellent et, sans limiter la production, permet d'obtenir un degré meilleur.

A côté de ces formes palissées à hauteurs différentes, il existe une taille propre au picquepoult. Ce cep dresse un gobelet à trois bras à des hauteurs variables, allant de 40 cm. à 1 m. 80. Chaque bras se termine par un courson fructifère à deux ou trois yeux. Le port dressé de cette variété ne rend pas le palissage nécessaire.

Sur la conduite en treille, on retrouve de très nombreux coursons fructifères à deux ou trois yeux situés sur toute la longueur des bras. Les cépages les moins productifs supportent aisément ce mode de conduite : Mansengs, Camaralets, Courbuts, et ils réalisent ainsi de très forts degrés, car, avec leur faible productivité (généralement inférieure à 20-25 hl) ils sont tardifs (troisième époque ou même début quatrième) et leur récolte a lieu à la limite de la maturation et du passerillage, en novembre et parfois début décembre.

Sous ce climat, l'automne généralement doux et pluvieux conduit aux plus hauts degrés et à la meilleure qualité.

Par contre, les variétés précoces, Dourech, ou productives, Gras, Sémillon, Président, conduites en vignes hautes, réalisent de faibles degrés, rarement supérieurs à 10°.

Les maladies cryptogamiques actuelles. — Ainsi conduite, la vigne pousse parfois très tôt, dès la fin mars, sur les coteaux fortement ensoleillés, face aux Pyrénées. L'oïdium développe alors des attaques d'autant plus précoces qu'il est présent dans tous les vignobles et que le premier soufrage à la fleur de soufre n'est plus réalisé depuis l'utilisation quasi-générale des soufres mouillables.

L'oïdium. — Cette maladie parvient à atteindre un développement extraordinaire en juin, et maints viticulteurs, pour arrêter ses attaques fougueuses, sont obligés d'avoir recours au permanganate.

Le mildiou. — Tenace sous un climat où alternent pluies chaudes et températures douces, le mildiou est combattu ici avec efficacité par l'ensemble des viticulteurs, à l'exception de ceux qui réalisent parfois des expériences désagréables avec certains produits nouveaux.

L'esca. — Par contre, l'esca est peu ou point attaqué. Aussi la mortalité est-elle d'autant plus fréquente que la vigne est conduite sur porte-greffes vigoureux et que le viticulteur pratique souvent une taille qui dégarnit la base du sarment fructifère. De grosses plaies de taille s'imposent alors, dès qu'on veut raccourcir les longs bras qui prennent naissance.

VI. — *Essai d'amélioration.*

Il nous a été demandé d'apporter une amélioration à ce vignoble.

Amélioration culturale. — L'observation attentive et prolongée des exploitations viticoles montre que certains perfectionnements culturaux paraissent primordiaux : il faut, avant tout, adapter une taille à la vigueur du porte-greffe dans le terroir complanté.

Très fréquemment, on rencontre, dans certaines zones, des Tannat et des Pinenc, par exemple, dont la coulure est un phénomène constant, ces variétés étant greffées sur porte-greffe trop vigoureux, et la taille étant trop courte. La sortie est splendide, mais, à la longue, il ne reste plus sur les rafles que quelques grains. Le climat chaud et pluvieux aggrave le fait.

— L'apport de fumures est indispensable dans certaines aires, où la carence potassique est nettement marquée et où la fructification de la vigne est réduite.

— La mise en place des plantations doit respecter l'adaptation du porte-greffe au milieu mis en culture.

C'est donc dans le contact avec l'exploitant qu'il est possible de redresser certaines déficiences et d'inaugurer une expérimentation portant sur le porte-greffe et la fumure, suivant les schémas classiques. A ce prix, la survie de la culture de la vigne sera assurée. Sinon, le cultivateur donnera ses soins à l'élevage et à la culture du maïs et se désintéressera du vignoble. Il serait regrettable que disparaisse cet élément spéculatif et d'équilibre de l'exploitation.

Amélioration génétique. — Très lentement, le vignoble d'appellation tend à ne conserver que certains cépages dans des plantations uniformes. Ce sont les variétés fondamentales suivantes : Tannat, Pinenc, Bouchy, Mansengs blancs, Courbuts, Ruffiac, Baroque et Rafiat de Moncade.

Dans les conditions d'exploitation et de commercialisation actuelles, certains de ces cépages, à côté de remarquables qualités viticoles, présentent des inconvénients culturaux : maturation tardive coulure, faible productivité, ou viniques : absence de bouquet, âpreté, forte acidité, qui interviennent négativement.

Dans la mesure où il est possible, sous ce climat, de remédier à ces inconvénients, par l'autofécondation et l'hybridation, et à la demande des associations professionnelles, nous avons entrepris il y a quelques années un travail d'amélioration par la voie sexuée.

Les pépins issus d'autofécondation ou d'hybridation sont stratifiés et semés en serre dès le printemps. Leur germination varie, suivant leur origine, dans de grandes proportions. Elle est meilleure pour les pépins de vinifera rouge et pour ceux provenant d'hybridations. Dans le cas de variétés blanches et des autofécondations, le pourcentage peut tomber, parfois, extrêmement bas.

Au premier stade du développement, les jeunes plantes issues de semis sont très sensibles à des attaques parasitaires, et elles présentent parfois des déficiences physiologiques, génétiques ou autres, qui entraînent leur mort précoce Il est donc évident que le nombre de plantes définitif est très faible par rapport à celui des fleurs castrées et fécondées artificiellement et à celui des pépins obtenus. Ce déficit est important, par exemple, avec le Courbut blanc et le gros Manseng à bourgeonnement rouge, et très faible avec les Mansengs et le Lauzet.

Lors de l'implantation des jeunes plantes obtenues par cette méthode, il faut veiller à une bonne situation, sinon on court à l'insuccès, comme le prouvent certaines expériences regrettables.

Nous avons recherché une culture franche de pied, toute con-

tamination par la dégénérescence infectieuse étant exclue : les coteaux subpyrénéens répondent à ces deux conditions techniques essentielles.

Possibilité de culture franche de pied. — Dans la région du Sud-Ouest, il est très rare de rencontrer un pied de vigne européenne subspontanée dans la vallée de la Garonne. Au contraire, il est fréquent de découvrir, le long d'une haie ou sur les berges d'une rivière, une liane de vigne parfois très âgée, qui s'essaie à grimper au delà de son support et qui parvient à hisser son feuillage au faîte d'un arbre : c'est toujours dans les zones pyrénéennes et cantabriques franco-espagnoles. Les vignes sauvages sont nombreuses en Pays Basque, en Béarn et en Espagne où elles se rencontrent en îlots, le plus souvent situés loin de toute culture actuelle ou ancienne.

(à suivre).

M. Durquéty,

Assistant à la station de recherches viticoles de la grande Ferrade (C.R.A. Sud-ouest).

La Marque des Vins

La notion de « marque » en droit commercial implique l'idée d'un produit plus ou moins standardisé, c'est-à-dire présentant des caractéristiques constantes. Cela constitue une sérieuse garantie pour l'acheteur qui est assuré de trouver dans un produit marqué les avantages qu'il recherche.

A première vue il semble impossible d'appliquer la notion de marque en matière vinicole. Les récoltes de vin sont en effet quelque chose d'essentiellement variable non seulement selon les lieux, mais tout autant selon l'époque. Les intempéries, les variations de température, le soin avec lequel sont apportées les façons culturales ont tendance à faire varier la qualité du produit. Dans une même cave où pourtant sont mélangés les rai-

sins provenant d'une même récolte, chaque foudre, chaque cuve a des caractéristiques propres.

Cependant, au cours des siècles, la technique viticole et vinicole a fait de tels progrès que les producteurs sont arrivés, notamment par sélection et coupage, à donner une permanence suffisante aux qualités de leurs crus de sorte que finalement la notion de marque s'est introduite et a été admise dans le commerce des vins. Elle a même fait l'objet de dispositions législatives (voir décret du 30 septembre 1949 qui prohibe l'usage abusif de marques commerciales évoquant un nom de lieu).

La marque d'un vin peut être :

— un nom de grand cru associé à un nom de lieudit incorporé dans le cru ;

— le nom ou le titre nobiliaire d'un ancien propriétaire ;

— une dénomination emblématique ;

— un nom évoquant une origine légendaire ;

— un terme poétique ;

— un qualificatif ;

cette énumération étant loin d'être limitative ; la jurisprudence des tribunaux ne limite en effet la liberté des utilisateurs que sur un seul point : quand une marque incorpore un nom de cru elle cesse d'être licite si on l'applique à des produits qui ne proviennent pas du cru évoqué par le nom. Cette restriction ne laisse d'ailleurs pas que d'être très importante car ce qui attire surtout les acheteurs de vins de qualité c'est l'origine de ceux-ci ; or c'est le nom du cru qui désigne l'origine.

N'importe quel nom ne peut donc servir de marque à n'importe quel vin même si ce vin a des qualités constantes. Un négociant en vins ne pourra donc pas utiliser une marque de fantaisie évoquant un nom de lieu pour des vins provenant de lieux divers et savamment mélangés. La liberté absolue s'applique cependant :

— si le nom incorporé dans la marque n'a aucun rapport avec la production ;

— si le nom peut être entendu autrement que comme un nom de localité ;

— si le nom est inséré dans un composé de mots dont le sens général n'est pas celui d'un nom de lieu.

Dans ces cas, qui d'ailleurs ne sont pas limitatifs et que nous avons donnés à titre d'exemple, la marque peut s'appliquer à des vins de n'importe quelle provenance et même à des mélanges de vins de provenances diverses.

Enfin il convient de ne pas confondre la marque et l'appellation d'origine ; différents textes législatifs consacrent cette distinction et notamment l'article 24 du décret-loi du 30 juillet 1935 d'après lequel « pour les vins à appellation d'origine contrôlée il ne pourra être employé sur les factures, étiquettes, estampes et autres marques extérieures, d'autre désignation géographique, en dehors du nom du cru, que celle de l'appellation contrôlée ».

Nous avons déjà consacré un certain nombre d'articles à la réglementation des appellations d'origine ; il nous a paru opportun de donner quelques indications sur une réglementation non pas identique mais parallèle.

ANDRÉ PRAX,
DOCTEUR EN DROIT.

INFORMATIONS

Fédération des Caves de l'Hérault. — La Fédération des Caves coopératives de l'Hérault et le Syndicat des Vignerons coopérateurs de l'Hérault ont tenu leur Assemblée générale annuelle le mardi 12 juillet, sous la présidence de M. Bessède.

Une très nombreuse assistance, la présence du président de la Fédération nationale, M. P. Martin et de plusieurs autres personnalités, ont donné une résonnance particulière à ces assises qui se sont terminées par le vote d'une motion que nous reproduisons, bien qu'elle ne fasse que confirmer la plupart des positions actuelles de la viticulture.

* * *

« La Fédération proteste avec la dernière énergie contre la situation viticole actuelle qui découle, à son sens, des lenteurs et des tergiversations que le Gouvernement apporte à fixer le prix de la prochaine campagne, sur les bases unanimement réclamées par la paysannerie française, et sur les lenteurs qu'il apporte à déterminer avec précision les conditions favorables à l'application de l'article 8.

En conséquence, elle demande :

1° La mise en fonctionnement de l'article 8 avec un warrant à 483 francs et l'attribution des deux primes (prime fixe de 100 fr. et prime mensuelle de 25 fr.).

2° Le report d'un mois de la date d'ouverture de la campagne.

3° La fixation du prix de campagne 1960-61 en tenant compte de l'augmentation du coût de la vie et des difficultés actuelles des départements de monoculture viticole et une réduction massive de la fiscalité.

4° Elle constate que les sinistrés et les signataires de conventions de non replantation attendent toujours les mesures de justice que leur situation commande.

5° Elle réclame que les plus larges crédits soient accordés aux caves pour la réalisation des agrandissements que l'application des articles 15 et 8 rendent absolument nécessaires.

Elle souligne à ce sujet que la coopération a tout fait pour aider à la constitution du stock régulateur, et espère que le Gouvernement fera son devoir à son égard en lui donnant les crédits indispensables pour continuer son œuvre.

6° Elle demande que tout soit mis en œuvre pour éviter que le Marché commun ne soit une cause de dégradation de la situation viticole.

7° Elle proteste énergiquement contre la campagne contre le vin.

8° Elle renouvelle sa volonté absolue de voir les charges d'assainissement réparties suivant l'esprit social de l'ancien Statut viticole.

La Fédération tient à attirer l'attention des Pouvoirs publics sur la gravité de la situation actuelle et sur le redoutable mécontentement qui s'emparerait de la viticulture tout entière, si les mesures indispensables au redressement de la situation n'étaient pas appliquées dans les plus brefs délais et avec la plus large compréhension.

Elle souligne que la suppression de l'Institut des vins de consommation courante serait considérée comme une véritable provocation.

* * *

Dans son rapport moral, M. le Président Bessède mit excellemment l'accent sur plusieurs questions au sujet desquelles les coopératives ont leur mot à dire : la campagne antialcoolique et ses déviations, l'évolution du commerce des vins, la situation du marché, l'exploitation familiale, le Marché commun, etc...

Malheureusement, le Président Bessède n'aborda pas — et M. Jean Rémond qui lui succéda à la tribune ne le fit pas davantage — plusieurs problèmes qui plus que d'autres touchent directement les coopératives. La sélection des vendanges est de ceux-là : que les raisins soient payés au prorata de leur qualité ne serait cependant que nécessaire justice. M. Bessède lui-même, il y a quelques années, paraissait vouloir emprunter cette route, mais sans doute lui a-t-elle paru trop difficile car il semble qu'il l'ait maintenant abandonnée.

C'est regrettable, car la vente collective dont il a dit tant de bien nous paraît présenter certains risques dans les caves, assez nombreuses, qui logent en même temps V.C.C. et V.D.Q.S., des risques pour les producteurs de V.D.Q.S. bien entendu.

* * *

A l'égard des coopératives de vinification on ne distingue que deux attitudes : le dénigrement systématique ou bien la foi aveuglément proclamée. Nous pensons que l'une et l'autre ne valent et qu'on peut être ami de la coopération et croire en ses vertus sans devoir dissimuler des imperfections qui sont plus morales que techniques. Nous pensons aussi que l'autorité que l'on se plaît à reconnaître à M. Bessède, à M. Martin et, sur un plan plus général à M. le professeur Milhau, ne saurait trouver meilleur emploi qu'en s'exerçant précisément dans ce sens d'une stricte justice entre les coopérateurs et les coopératives : comme ce n'est malheureusement pas le cas, les paroles et les actes ne s'accordent pas ; et c'est regrettable pour tout le monde.

P. A. V.

BULLETIN COMMERCIAL

Cours des Denrées agricoles (en Nouveaux Francs)

Pas de changement dans les cours. Et ceci tient à la moisson qui n'est pas terminée partout, à l'incertitude du volume de la récolte, à l'orientation du marché. Les affaires de ce fait sont donc très étroites.

Céréales secondaires. — L'orge de 1959 est encore très demandée (mouture) par rapport à l'orge de 1960 dont les poids spécifiques sont inférieurs. On a coté en orge de mouture 1959 à la taxe : orge de brasserie à la taxe plus 0,30 (1959). En 1960 pas d'affaires.

Avoines : blanche jaune 27,50 à 28 fr. ; grise noire 27,50 ; noire de Moyencourt 28 fr.

En maïs : gros grains à la taxe avec réfaction de 0,50 à 1 NF ; petits grains, taxe sans prime.

Graines fourragères. — Pas d'offres pour la vente à l'exportation. Affaires très limitées. Aux 100 kilos on a coté en trèfle incarnat hâtif 285 à 290 en Beauce, 250 à 285 en Berry. Trèfle incarnat tardif blanc, 400 à 420. Trèfle violet choix Nord, Centre, 280 acheteur. Luzerne Nord, Centre 350 à 360. Ray-grass Mayenne, 175 à 185.

Sons et issues. — De nombreux moulins sont fermés. Offres restreintes. Demande très forte. Par suite les cours sont en hausse sensible. Aux 100 kilos, disponible région parisienne : Son gros, 22 fr.,

Son fin 25 fr. ; Remoulages bis 25,50 à 26 fr. ; demi-blanc 28 à 29 ; blancs 31 fr. Farines basses, 33,50 à 34 fr.

Pailles et fourrages. — Cours semblables à ceux de la quinzaine précédente en raison du peu d'affaires.

A la tonne et en *paille de blé* on a coté région Dunkerque, 45 à 47 fr., grands départements du Nord, 42 à 43 fr., Aisne, 40 fr., Marne, 39 fr., Nord et Seine-et-Marne, 40 fr., Loiret, Gatinais, 34 à 35 fr., Eure-et-Loir, 3 fr., Indre, Cher, 32 7fr.

En *paille d'avoine,* région Dunkerque, 43 à 44 fr., Nord, Pas-de-Calais, 40 fr., Somme, Oise, Aisne, 33 fr., sud de la Loire, Loiret, Gatinais, 32 à 33 fr., Eure-et-Loir 36 fr., Indre, Cher, 29 à 30 fr.

Paille d'orge, région du Nord, 38 à 44 fr. suivant départements, Marne 32 fr., Seine-et-Marne, 35 fr., Loiret et Gatinais, 29 à 30 fr., Eure-et-Loir, 33 fr., Indre, Cher, 29 fr.

Paille de seigle, Champagne, Sologne, 38 à 43 fr.

Fourrages. — 1re coupe luzerne Beauce, Brie (nouvelle récolte), 100 à 105 fr. ; Crau, 110 à 115 fr.

Tourteaux métropolitains non déshuilés, 40 fr. ; soyas cuits, 40 fr. ; arachides déshuilés, 40 fr.

Pommes de terre. — Marché moins approvisionné en raison des travaux de moisson et des pluies. Aux 100 kilos on a coté, logé sur wagon départ. Belle de Fontenay, 35 fr. ; Région parisienne, 18 à 20 fr. en culture ; Bretagne courante, 18 fr., grosse triée, 25 à 26 fr. Sarthe et Mayenne, 19 fr. ; Aisne, 22 fr. ; Somme, Oise, 21 à 21,50 fr. ; Nord, 19 à 20 francs.

***

PERSPECTIVES DU MARCHÉ DE LA VIANDE

Gros bovins. — Trop d'offre, pas assez de consommation en raison des départs en vacances. Baisse moyenne de 5 à 10 centimes par kilo net sur les bœufs, de 5 centimes sur les vaches ; pas de variations sur les taureaux. En extra, au kilo vif, on a coté les bœufs de 2,20 à 2,85 ; en 1re qualité les bœufs de 2,10 à 2,25 ; les vaches de 1,90 à 2,20 ; les taureaux 1,80 à 1,95. — En 2me qualité, bœufs de 1,60 à 1,85 ; vaches, 1,65 à 1,85 ; taureaux, 1,60 à 1,75. — En 3me qualité, bœufs, vaches maigres, 1,25 à 1,50.

Veaux. — Peu d'arrivages, donc maintien des cours. En marchandise extra et en 1re qualité (10 centimes de plus par kilo) on a coté au kilo vif, 3,90 à 4,30 ; 1re qualité, 2,80 à 3,30 ; 2me qualité, 2,15 à 2,50 (veaux rouges) ; en 3me qualité, veaux laitiers 1,85 à 2,10 ; petits veaux ne convenant pas à la boucherie, 1,30 à 1,80.

Moutons. — Peu d'apports. Les ventes se sont donc effectuées dans d'assez bonnes conditions et à des prix relativement soutenus. Reprise sensible sur les brebis.

Agneaux de lait, Beaucerons, Southdow, Ile de France, Berrichons, 15 à 18 kilos, 3,50 à 3,80 ; 3,90 à Nîmes. — En 1re qualité, Nivernais Berrichons, 2,40 à 2,70. Brebis, 1,40 à 1,80. En 2me qualité, 1,35 à 1,70. En 3me qualité, 1 à 1,30.

Porcs. — Marché assez actif. Porcs maigres charcutiers complets, 2,75 à 2,90. Porcs de viande 90 à 100 kilos, 2,65 à 2,75. Porcs épais, 2,60 à 2,65. Porcs gras et lourds, 2,50 à 2,60. Porcs légers, 2,10 à 2,50. Truies, 2,20 à 2,45. Verrats, 0,70 à 0,95.

Marché aux Chevaux. — Animaux importés plus recherchés que les français. Cours en baisse au kilo net : 1re qualité, 3 fr. ; 2me qualité, 2,50 à 2,80 ; au kilo vif, 1re qualité, 1,70 ; 2me qualité, 1,30 à 1,50.

***

MARCHÉ DES VINS

METROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne (20), pas d'affaires. — Narbonne (21), V.C.C. Corbières, Minervois, insuffisance d'affaires ; C.S. 10°, 4,50. — Carcassonne (25), 9 à 10°, 4,10 à 4,50 ; Corbières et Minervois 10 à 11°5, 4,70 à 5,10. — Lézignan (20), Corbières 10 à 11°5, 4,60 à 5 ; Minervois 10 à 11°5, 4,60 à 5 ; V.C.C. 9 à 11°, 4,30 à 4,80.

Gard. — Nîmes (25) V.C.C. 9 à 10°, 4 à 4,40 ; C.S. rouge 10°, 4,65.

Hérault. — Béziers (22), Vins rouges 9 à 10°, 4 à 4,65 ; rosés et blancs, pas d'affaires; C.S. 10°, 4,55. — Montpellier (26), 9 à 10°, 4,30 à 4,70 ; C.S. 4,68. — Sète (20), Vins de pays 9 à 10°, 4,20 à 4,40 ; Vins supérieurs 9 à 10°, 4,35 à 4,75.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (23), pas d'affaires.

Var. — Brignoles (23), Vins rouges, 4,50 à 5 pour des vins de 9°5 à 11°.

ALGERIE. — *Alger* (22). Récolte 1959 : V.C.C. libres rouges 10 à 10°5, 4,80 à 4,85 ; 11 à 11°5, 4,90 à 5 ; 12 à 12°5, 5,20 à 5,30. Blancs de blancs 10°3, 4,90 ; 12°2, 5,22. V.D.Q.S. 13°8, 5,50.

Mostaganem (22), Rouges, 5,50 à 5,60, récolte 1959.

Oran (22), Vins libres rouges et rosés 12° environ 5,30 à 5,40 ; 13°, 5,50 à 5,60.

Montpellier — Imprimerie Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 10 JUILLET AU 16 JUILLET 1960

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temps.		pluie	temps		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max.	min.	mm	max	min.	mm	max.	min	mm	max.	min.	mm	max	min.	mm	max	min	mm	max.	min.	mm.
ANGERS	20	14	8	20	13	9	21	11	2	21	11	P	23	15	1	22	12	P	22	7	«
COGNAC	22	16	P	22	16	2	22	12	P	22	11	«	26	14	P	23	14	1	24	10	«
BORDEAUX	21	16	P	23	17	2	22	13	4	22	10	1	27	13	«	22	13	1	22	10	P
TOURS	20	14	P	21	13	12	22	11	2	21	10	P	24	13	«	22	13	P	22	9	2
CLERMONT-FER	21	15	«	24	16	1	22	12	P	22	8	«	25	12	«	22	11	2	20	9	13
TOULOUSE	23	13	»	28	18	«	21	12	«	22	11	P	28	12	«	26	15	10	21	15	P
PERPIGNAN	25	15	«	29	19	«	26	16	6	25	14	«	26	19	«	28	17	5	24	19	4
MONTPELLIER	26	16	«	26	17	P	27	16	3	27	14	«	26	14	«	25	18	6	24	15	P
REIMS	20	13	7	19	14	15	22	12	1	20	11	P	23	12	«	20	12	3	21	10	5
STRASBOURG	19	11	12	18	15	1	22	11	1	21	11	1	23	11	«	26	11	1	23	10	2
DIJON	21	10	10	22	18	9	23	12	4	23	11	P	24	12	«	23	12	5	22	10	3
NICE	27	16	«	24	16	«	24	19	P	30	17	P	25	17	«	24	17	P	25	18	1
AJACCIO	26	15	«	25	13	«	28	15	«	28	13	P	25	13	«	27	13	«	28	15	«

SEMAINE DU 17 AU 23 JUILLET 1960

ANGERS	28	16	«	22	13	1	23	13	P	22	11	4	22	10	P	22	10	«	21	9	«
COGNAC	25	14	«	24	16	P	24	16	«	23	12	«	23	12	P	24	13	«	22	12	«
BORDEAUX	23	12	«	26	17	2	24	16	«	23	12	P	29	12	P	23	11	«	21	12	P
TOURS	23	15	P	22	13	«	23	15	P	22	11	P	22	10	«	22	12	«	21	9	«
CLERMONT-FER	23	13	«	28	19	«	24	16	«	21	12	1	22	7	P	23	11	«	19	12	«
TOULOUSE	24	12	«	30	16	«	23	16	«	19	14	4	23	12	P	24	13	«	24	12	P
PERPIGNAN	29	15	«	28	18	«	28	22	«	25	16	«	24	17	1	27	18	«	26	16	«
MONTPELLIER	27	14	«	26	19	«	29	25	P	25	16	«	27	15	«	29	16	«	27	16	«
REIMS	23	12	«	19	14	2	22	16	«	22	11	1	22	12	P	22	13	P	20	9	P
STRASBOURG	20	8	11	24	17	5	24	12	«	22	12	1	23	10	3	21	13	«	20	12	1
DIJON	22	10	1	26	16	1	21	11	«	19	13	2	24	9	2	24	12	P	21	9	«
NICE	24	17	«	25	18	«	25	20	«	26	19	«	26	19	«	26	17	«	25	16	«
AJACCIO	26	14	P	24	12	«	27	15	«	30	15	«	27	16	«	25	12	«	26	13	«

PREVENEZ ET COMBATTEZ

le MILDIOU

par des **POUDRAGES A SEC**

au Carbonate de Cuivre DÉPLOYÉ **C. C. D.**

12,5 pour cent de Cuivre Métal
Supéractif — Inaltérable — Adhésif
Aucun danger de brûlure

Emile DUCLOS et Cie
31, rue Grignan, MARSEILLE (6me)
Téléphone : 33-32-39

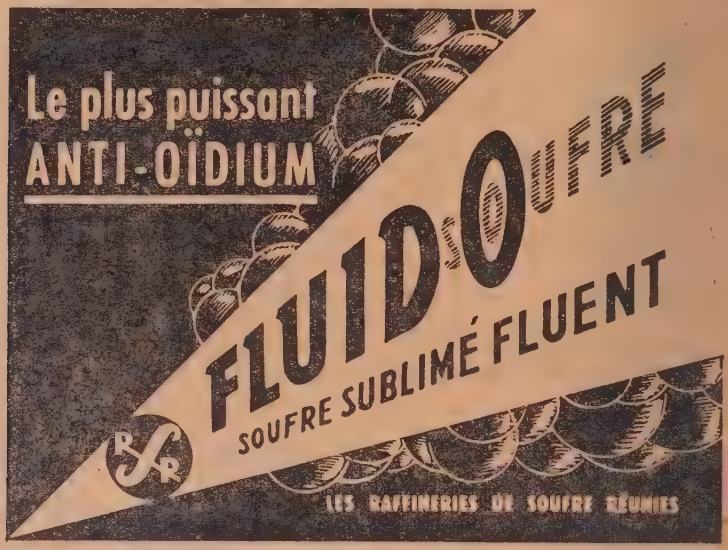
Quand vous écrivez

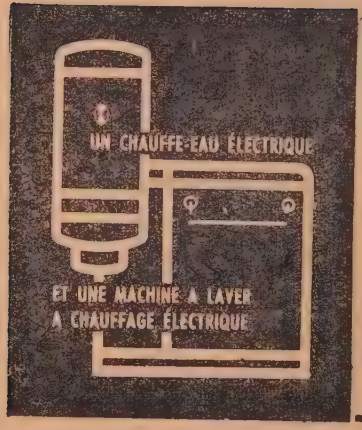
à nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRES
AGRICOLE
& VITICOLE

Montpellier
Villefranche-sur-Saône





Ils sont faits pour s'entendre.

Demain vous aurez votre machine à laver (bien sûr à chauffage électrique...).

Là aussi, le chauffe-eau électrique vous rendra service : il vous fera gagner du temps.

Ce sera tellement plus pratique...

une machine à laver et un chauffe-eau électriques.

57 CE 09

Charrues Vigne onnes diverses

POUR LA MOTOCULTURE ET TRACTION ANIMALE

Etablissements AUBERT

MAISON FONDEE EN 1888

14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. 72 61-80

UNE ASSURANCE CONTRE L'OïDIUM

Microthiol

SOUFRE MOUILLABLE MICRONISÉ

COMPATIBLE AVEC TOUS LES FONGICIDES MODERNES ET LA BOUILLIE BORDELAISE

C'EST UN PRODUIT GARANTI PAR LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES "UN SIÈCLE D'EXPÉRIENCE DANS L'INDUSTRIE DU SOUFRE"

réussi ce vin !..
Brillant parfait
Conservation certaine
Acidité volatile faible
AVEC
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

600 Cave

LABORATOIRES :

MONTPELLIER - 18, Avenue F.-Mistral, Tél 72 4
BÉZIERS - 14, Place Jean-Jaurès, Tél. 28 43-31
NIMES - 1, Place Duguesclin, Tél. 67 56-09
CARCASSONNE - 32, Rue Aimé-Ramon, Tél. 16-50
NARBONNE - 21, Quai de Lorraine, Tél. 8-39
CAUNES-MINERVOIS, Tél. 9
PERPIGNAN - 43, Rue Grande La réal, Tél. 34 65-18
AIX-EN-PROVENCE - 30. Cours Sextius, Tél. 13-00
BRIGNOLES - Boulevard Raynouard. Tél. 208

CUPROSAN

PECHINEY - PROGIL

PECHINEY PROGIL

B. P. 74 LYON-TERREAUX